

Comlek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

?uftice:

- **500 gm** mlevenog juneceg mesa
- **3** manje glavice crnog luka
- **1,5 kašike** seckane nane
- **1** jaje
- **3-4 kašike** prezli

Sos:

- **1 kašika** brašna
- **1-2 kašice** mlevene crvene paprike
- **po ukusu** so, biber i suvi biljni zacini
- **2 glavice** crnog luka
- **2 kašike** seckane nane
- **2 dl** belog vina

Priprema

Sjediniti u ciniji mleveno meso sa sitno seckanim crnim lukom, nanom, prezlom, jajetom i zacinama. Nauljenim rukama oblikovati cuftice velicine oraha, pa pržiti u vrelom ulju. Kad su gotove, izvaditi ih i držati na toplom.

U ulju u kom su se pržile cuftice, dobro upržiti luk, dodati nanu, brašno i mlevenu papriku.

Naliti vinom i dodati malo tople vode, da se dobije fini sos. Zaciniti po ukusu. Zemljane cinijice premazati

tankim slojem ulja, porežati cuftice, pa naliti sosom da ogreznu.

Pecnicu zagrejati na 250 stepeni, pa peci comlek da suvišna voda uvri i uhvati se lepa korica. Gotovo jelo ukasiti listicima sveže nane.

Savet

Comlek je najbolje poslužiti sa ovčijim kiselim mlekom.